

〜〜三陸産生鮭のさばき方 1/2〜〜

■三陸産生鮭（秋鮭）を捌く



①生鮭（秋鮭）を一本用意します。
生鮭（秋鮭）はかなり大きいので、まな板も生鮭（秋鮭）が十分収まるものを利用してください。
※なれない場合は、怪我をする危険がありますので十分に注意してください。

②包丁は切れのよいものを使ってください。切れが悪いと手を切ったり怪我をしますので、十分に注意してください。手が滑らないように、生鮭（秋鮭）を持つほうの手に軍手などを履くと滑りません。



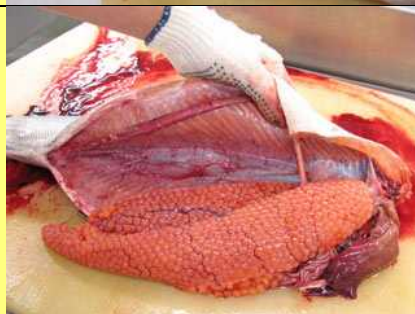
③生鮭（秋鮭）のうろこを軽く包丁の裏でかるくとります。
背びれや、尻ひれを切り落とします。

④生鮭（秋鮭）の頭を落としますが、頭をアラ汁などに使う場合は、エラを取り除きます。エラはあまり食べません。お好みにより取り除いてください。生鮭（秋鮭）のエラは、上下に付け根がありますので、そこから切り落とします。写真のように付け根を包丁で切ると簡単にとれます。写真は、エラのしたの付け根です。



⑤生鮭（秋鮭）の頭に斜めに包丁をいれ、生鮭（秋鮭）の頭を切り落とします。

⑥生鮭（秋鮭）の頭を切り落とし、内臓が入ったまま状態で、後ろ（肛門）から、中の「いくら」を傷つけないように、頭の方にに向けて浅く包丁を入れて開きます。
開くと中は、内臓と筋子が入っています。



⑦生鮭（秋鮭）の内臓と筋子は、つながっていますが手で軽く引っ張ると写真のように、簡単に筋子が取れます。筋子は、自家製のイクラ醤油漬けにしてお召上がりください。

⑧生鮭（秋鮭）の内臓が取れた後は、血合いを取ります。薄い皮がありますので、端から手で引っ張りはがします。



⑨生鮭（秋鮭）の血合いの真ん中に包丁で切れ目を入れます。

⑩スプーンを使い血合いの部分をはぎ落とします。



次ページへ続く

〜〜三陸産生鮭のさばき方 2/2〜〜

■三陸産生鮭（秋鮭）を捌く



⑪流水で十分に洗い流します。

⑫生鮭（秋鮭）の頭の方から包丁を入れ、骨に沿って尾の方向に切り分けます。包丁を少し斜めにして、中骨にあてながらのこぎりのように切ります。

これで生鮭（秋鮭）は、2枚になりました。



⑬生鮭（秋鮭）の中骨を上にして、骨に沿って尾の方向に切り中骨を取ります。

⑭尾に近づくと切りづらくなりますので、裏がえしてやります。



⑮はい。これで生鮭（秋鮭）は3枚になりました。

⑯あとは、皮ごとお好みの厚さに切り身にして「生鮭（秋鮭）」の切り身完了です。

生鮭（秋鮭）の頭は、アラ汁にしてお召し上がりください。

